

# ENTRÉES

HOUMOUS AU CUMIN, HUILE DE SÉSAME, PAIN PITA CUMIN FLAVOURED HUMMUS, SESAME OIL, PITA BREAD	20
ARTICHAUT ENTIER VAPEUR À L'ANCHOÏADE, HARICOTS VERTS ET NOISETTES TORRÉFIÉES STEAMED ARTICHOKE WITH ANCHOVY PASTE, GREEN BEANS AND GRILLED HAZELNUTS	28
PETITS CALAMARS SAUTÉS « LA PETITE PLAGE » AU CHORIZO « LA PETITE PLAGE » STYLE PAN-FRIED SQUIDS WITH CHORIZO	36
CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE PARME, TOMATES, OLIVES ET BASILIC BURRATA HEART, PARMA HAM, TOMATOES, OLIVES AND BASIL	32
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES, TOMATE ÉPICÉE ZUCCHINI FLOWERS FRITTERS, SPICY TOMATO	28
CARPACCIO DE MELON, TOMATES, FRAMBOISES ET AMANDES MELON CARPACCIO, TOMATOES, RASPBERRIES AND ALMONDS	28
FALAFELS ET KEFTAS D'AGNEAU, AÏOLI LIBANAIS ET COULIS DE POIVRON ÉPICÉ LAMB FALAFELS AND KEFTAS, LEBANESE GARLIC MAYONNAISE AND SPICY PEPPERS COULIS	34
ASPERGES VERTES GRILLÉES, VINAIGRETTE AUX HERBES FRAÎCHES ET CAILLÉ DE BREBIS GRILLED GREEN ASPARAGUSES, FRESH HERBS VINAIGRETTE AND EWE'S MILKCHEESE	32
POULPE AU PIMENTON SNACKÉ À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE À LA PLANCHA OCTOPUS WITH PIMENTON PAPRIKA, VIRGIN OIL SAUCE	36
TARAMA AUX OURSINS, BLINIS TIÈDES SEA URCHIN TARAMA, WARM BLINIS	22
GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE TANDOORI CRISPY LARGE PRAWNS, TANDOORI SAUCE	42

# BAR À HUÎTRES

SÉLECTION D'HUÎTRES « LA PETITE PLAGE » Servie avec nos vinaigres à l'échalote et de cerisier  
« LA PETITE PLAGE » OYSTER SELECTION, SERVED WITH OUR SHALLOT AND CHERRY VINEGARS

LES 6 - GILLARDEAU N°3 38

# CAVIAR

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE Pommes vapeur et crème ciboulette - 50 GR SOLOGNE BAERI IMPÉRIA, STEAMED POTATOES AND CHIVE CREAM - 50GR	190
---	-----

# CRUDOS

LOUP MARINÉ TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON MARINATED SEA BASS WITH OLIVE OIL AND LEMON	36	CEVICHE DE DAURADE ROYALE, SAUCE JALAPEÑO GILTHEAD SEA BREAM CEVICHE, JALAPEÑO SAUCE	38
THON MI-CUIT FINEMENT TRANCÉ AU SOJA, GINGEMBRE ET CITRONNELLE THIN SLICES OF HALF-COOKED TUNA WITH SOY SAUCE, GINGER AND LEMONGRASS	40	CRUDO DE SÉRIOLE MARINÉE AU JUS DE CERISE, AMANDES ET ESTRAGON MARINATED YELLOWTAIL CRUDO WITH CHERRY JUICE, ALMONDS AND TARRAGON	36
TARTARE DE THON, GUACAMOLE ÉPICÉ ET SÉSAME TORRÉFIÉ TUNA TARTAR, SPICY GUACAMOLE AND SESAME SEEDS	42	CARPACCIO DE GAMBAS À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE LARGE PRAWNS CARPACCIO WITH SLIGHTLY SPICED OIL	42

# SALADES

SALADE TROPÉZIENNE COMME UNE NIÇOISE NIÇOISE-LIKE TROPEZIAN SALAD	32
SALADE DE TOMATES, CONCOMBRE, FÊTA PARFUMÉE AU SUMAC TOMATO SALAD, CUCUMBER, SUMACH FLAVOURED FETA CHEESE	34
SALADE DE KING CRAB, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, VINAIGRETTE MIEL DE PROVENCE KING CRAB SALAD, GRAPEFRUIT, AVOCADO, PROVENCE HONEY VINAIGRETTE	68

# PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISES, BASILIC ET PIGNONS DE PIN FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS	42
GNOCCHIS AUX COQUILLAGES, MORILLES ET ASPERGES VERTES GNOCCHI WITH CLAMS, MORELS AND GREEN ASPARAGUSES	46
COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, COMTÉ ET TRUFFE NOIRE PASTA SHELLS FOR SPOILED KIDS, HAM, COMTÉ CHEESE AND BLACK TRUFFLE	48
LINGUINE HOMARD AIL ET PIMENT SPICY LOBSTER LINGUINE WITH GARLIC	72

# POISSONS

MOULES CUISINÉES AU BEURRE PERSILLÉ EN CATAPLANA PARSLEY BUTTER MUSSELS	34
CABILLAUD, CONFIT DE TOMATE AU GINGEMBRE ET BASILIC, BEURRE BATTU AU CITRON COD FISH, TOMATO CONFIT WITH GINGER AND BASIL, WHIPPED LEMON BUTTER	46
GROSSES GAMBAS ET CALAMARS SAUTÉS, CHORIZO, PIGNONS DE PIN ET BASILIC SAUTÉED PRAWNS AND SQUIDS, CHORIZO, PINE NUTS AND BASIL	52
LOUP SAUVAGE CUIT AU PLAT, COQUILLAGES, LAIT DE COCO RELEVÉ AU CURRY PAN FRIED WILD SEA BASS, CLAMS, COCONUT MILK, WITH CURRY	68
BELLE SOLE MEUNIÈRE, POUSSÉS D'ÉPINARDS AU VINAIGRE DE XÉRÈS MEUNIÈRE-STYLE SOLE, BABY SPINACH WITH XERES VINEGAR	95

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

SAINT-PIERRE CUISINÉ AU JUS DE BOUILLABAISSE, FENOUIL, ARTICHAUTS VIOLETS, POMMES RATTES AU SAFRAN JOHN DORY FISH COOKED IN BOUILLABAISSE SAUCE, FENNEL, PURPLE ARTICHOKEs, POTATOES WITH SAFFRON	64 / PERS
LOUP SAUVAGE GRILLÉ ENTIER, TOMATES CERISES, CITRON ET OLIVES GRILLED WILD SEA BASS, CHERRY TOMATOES, LEMON AND OLIVES	110 / PERS

# VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX OLIVES, TOMATES CONFITES ET BASILIC, GNOCCHIS AU CITRON ROASTED CHICKEN BREAST WITH OLIVES, TOMATO CONFIT AND BASIL, LEMON GNOCCHI	44
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS AU PESTO ROSSO, POMMES ALLUMETTES ET SALADE MARAÎCHÈRE BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO WITH PESTO ROSSO, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD	38
FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, COULIS DE CRESSON AU BEURRE NOISETTE PAN-FRIED BEEF FILLET, WATERCRESS COULIS WITH BROWN BUTTER	56
VITELLO TONNATO, HUILE D'OLIVE, CÂPRES ET VENTRÊCHE DE THON VITELLO TONNATO, OLIVE OIL, CAPERS AND TUNA BELLY	42
CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'ARRIÈRE-PAYS RÔTIÈS À LA SARRIETTE, FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU CHÈVRE FRAIS, HARISSA ROASTED LOCAL LAMB CHOPS WITH SAVORY, ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH FRESH GOAT CHEESE, HARISSA	48
CÔTE DE VEAU FERMÈRE EN CROÛTE DE PARMESAN ET JAMBON DE PARME PARMESAN AND PARMA HAM CRUSTED FREE-RANGE VEAL CHOP	56

À PARTAGER - POUR 2 TO SHARE - FOR 2

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES, TOMATES ET OLIVES LAMB SHOULDER CONFIT WITH SPICES, BULGUR WITH FRESH HERBS, TOMATOES AND OLIVES	48 / PERS
ENTRECÔTE ÉPAISSE BLACK ANGUS CUIT À LA PLANCHA, CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES À LA PLANCHA BLACK ANGUS BEEF RIB, LETTUCE HEART WITH MIXED HERBS	72 / PERS

# DESSERTS

FROMAGE DE L'ARRIÈRE-PAYS LOCAL CHEESE	16	CITRON GIVRÉ FROZEN LEMON	16
PROFITEROLE, GLACE VANILLE, PRALINÉ-NOISETTE, SAUCE CHOCOLAT PROFITEROLE, VANILLA ICE CREAM, HAZELNUT PRALINÉ, CHOCOLATE SAUCE	18	BABA GÉANT AU VIEUX RHUM, CHANTILLY - POUR 2 GIANT BABA WITH OLD RUM, WHIPED CREAM - FOR 2	16 / PERS
MILLEFEUILLE TROPÉZIEN TROPEZIAN MILLEFEUILLE	16	TARTE CHOCOLAT GRAND CRU AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES GRAND CRU CHOCOLATE TART WITH CAMELIZED HAZELNUTS	18
PAVLOVA AUX FRAISES DE PLEIN CHAMP, SORBET CITRON, ÉMULSION YAOURT STRAWBERRY PAVLOVA, LEMON SORBET, YOGURT EMULSION	18	CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	16
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER GRAND MARNIER SOUFFLÉ	21		

# EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ AOC	75cl	CHAMPAGNE AOC	75cl
Domaine de La Rouillère	45	Moët & Chandon Brut	160
Rouillère Grande Réserve	55	Roederer Brut	170